

コープ商品を使った“わが家のアイデアレシピ”を組合員に聞きました！

イチ
オシ

枝豆サラダ

co-op

北海道の
むき枝豆&
コーン

凍 180g

本体価格 298円

税込価格 321円

次回予定 10月2週



冷凍枝豆とコーンを解凍して、輪切りにしたちくわを合わせ
て塩コショウし、マヨネーズであえるサラダをよく作ります。
(大垣市 じゅんじゅんさん)

イチ
オシ

一人チャンチャン焼き

北海道野付産
定塩秋鮭切身
(甘塩味)

凍 210g(3切・個包装)

本体価格 580円

税込価格 626円

次回予定 10月2週



鮭とじゃがいもとキノコ(しめじ、エノキ)をホイルに包んで
焼き、食べる直前に柚子味噌をかけて食べます。
(下呂市 レインボーさん)

イチ
オシ

カレー麻婆豆腐

co-op

&コスモ
直火焼
りんごカレー・
ルー(甘口)

170g

本体価格 328円

税込価格 354円

次回予定 10月3週



麻婆豆腐の材料にカレー粉を入れるとカレー麻婆になり、子
どもたちも喜んで食べます。わが家は辛さ控えめですが。
(多治見市 ピコママさん)

イチ
オシ

れんこんチーズはさみ焼き

co-op

北海道
ミックス
チーズ

蔵 150g

本体価格 348円

税込価格 375円

次回予定 11月1週



薄めにスライスしたれんこんの間にとろけるチーズを挟みフライパン
で焼く。チーズが溶けてれんこんに焼き色ついたらできあがり。なか
なか食べない根菜類もチーズの塩分とまろやかさで、どれだけでも食
べられます。家族に大好評でオススメです。(岐阜市 オレンジさん)

Instagram

♡ #コープぎふ公式アンバサダー

コープぎふ公式Instagramアンバサダーに投稿いただきました。

Follow
@coopgifu_official

co-op

野菜たっぷり
和風ドレッシング

300ml

本体価格 358円

税込価格 386円

次回予定 10月2週



鶏ささみにお酒を振りかけ蒸して棒棒鶏風。粒マスタードと
co-op 野菜たっぷり和風ドレッシングで和えておきました。調
味料要らずで簡単にできました👏 コクと旨みがある生醬
油使用で、サラダドレッシング以外にも重宝そうです！

co-op

いかの刻み(細切りカット)

凍 180g

本体価格 398円

税込価格 429円

次回予定 11月1週



co-op いかの刻みを使ってちゃんぽん麺。冷凍のまま炒めても
簡単に火が通るのでとても扱いやすいし、冷めてもやわら
かいです😊

商品検査センターから

今月のテーマ

AF2(フリルフラマイド)は悪の添加物だったのか？

昔々、AF2(フリルフラマイド)という殺菌剤があったことをご存知ですか。

1965年に食品添加物として認可され、魚肉ハムソーセージ、豆腐などにも使われていました。

食品添加物AF2とは？

昔、豆腐は町の豆腐屋さんが作ってその日に売り切る日配
品でしたが、スーパーなどでメーカー品が出回るようになり、
大腸菌等食中毒菌にもよく効くこのAF2は、流通販売上とて
も有効な添加物として利用されました。

しかし、当時は食用タール色素やチクロ(甘味料)の発がん
性など、食品添加物の安全性が問題視されていた時期でもあ
りました。AF2も、細菌や細胞を培養する試験で染色体異常
を起こすことがわかり、AF2の毒性が大きな問題となりまし
た。さらに、ネズミの毒性試験で「前胃」と呼ばれる人にはない
器官にがんが発生することが確認され、1974年に国はAF2
の使用禁止にしました。「こんなものを食べさせたのか!」とい
う社会的反感も大きく、消費者運動の添加物排除運動の標的
となりました。

AF2のリスク再評価について

しかし、今から10年ほど前に、当時の毒性試験の検査法の
不備や毒性の再評価が行われました。当時の細菌を用いた変
異原性検査(遺伝子に悪さをするか調べる検査)は、試験の対
象となった細菌特有の酵素が原因で、その酵素を持っていな
い哺乳類細胞での変異原性は弱いという結果がでました。

また、遺伝子に悪さをする物質があると、その物質が攻撃
する臓器での変異原性を調べることができるネズミを使った
試験があります。これを行うことでその物質の哺乳類への影
響を調べることができ、AF2はこの試験で陰性となりました。
さらに当時使用されていたAF2の、食事からの摂取量を計算
してみると、発がん性などのリスクはほとんどない量であった
と記されています。

科学的データをもとに冷静な対応を

こういった事実は関係する研究者などの間では共有されて
いますが、消費者には毒性の再評価の情報などはあまり知ら
れていません。あの大騒ぎは何だったのでしょうか。当時から生
協も、食品添加物の安全性を大きく取り上げて厳しい対応を
してきました。すでに添加物としては消滅した物質ですが、そ
の時々で安全性の評価が変わったものについては科学的
データをもとに冷静な対応をしていく必要性を感じます。



新商品!

コープぎふ多治見支所の組合員がモニターしました!

2023年9月1週からデビュー!
サーモンときのこの炊き込みご飯の素

骨取り・皮取りしたカラフトマス(ロシア又は米国産)と、ぶなしめじ(国産)、たれをセットにし
ました。風味豊かで食べごたえのある炊き込みご飯に仕上がります。万能ねぎやみつば等を
添え、アレンジでバターと一緒に炊き込むと、より一層おいしくお召しあがりいただけます。

組合員の声

- 魚を食べる機会が減ってしまいましたが、おいしく食べられました。
- 具はふつうだったが、「たれのしみたご飯がおいしい!!」と、しめじの苦手な子どもも食べられました。



サーモンときのこの
炊き込みご飯の素(丸千水産)

凍 170g(2合用)

本体価格 398円

税込価格 429円

次回予定 11月1週

わたしの
ひとこと

息子の離乳食にせいきょうだしパックを利用しています。おいしいだしをとるコツが参考になりました(9月号)。
だしパックを絞って取り出すと雑味が感じられるのですね。今日からおいしい離乳食がつかれそうです。
(30代/飛騨市 あさみさん)

生協のカatalogをノンビリ見ながら何を注文しようかと悩む時間も久しぶりです。
「今、心に余裕があるんだ!」って気づきました(笑)
(30代/高山市 カナカナさん)

わたしの
ひとこと